Actualités

Pour des grillades parfaites





En direct:

Grill-Ueli

connu de l'émission télé «SF bi de Lüt»

Du 20 au 27 mars 2010

Offre spéciale*

dans tous les marchés PanGas

Choix
+ Qualité
+ Marques premium
+ Conseils professionnels
+ Accessoires
+ Services
+ à un prix avantageux
= Marchés PanGas

OUTDOORCHEF
Gril à gaz
City-Grill 420

Idéal pour les ballades, le camping ou le balcon

N° d'art. 725.3006

Offre spéciale* au lieu de 229.—
206.10

EUROPEAN OUTDOORCHEF THE BARBECUE COMPANY

WEBER
Q™ 100 Titane

Idéal pour les petits balcons, le camping, le pique-nique ou la plage

N° d'art. 728.5115

Offre spéciale* au lieu de 369.—
332.10

weber

KOENIG
Gril à gaz
Balcony Chef

Idéal pour le balcon

N° d'art. 728.8150

Offre spéciale* au lieu de 349.—
314.10

KOENIG



Des grils de qualité pour toutes les bourses

Offre spéciale*
au lieu de 399.–
359.10

N° d'art. 728.8152



KOENIG Compact Pro

- Gril à gaz avec système arôme FRW (Flav-R-Wave)
- Le FRW remplace les pierres de lave ou céramique et réduit les feux de graisse
- Grille en acier 1 pièce

Offre spéciale*
au lieu de 499.–
449.10

N° d'art. 728.8153



KOENIG Connaisseur Pro

- Gril à gaz avec système arôme FRW (Flav-R-Wave)
- Le FRW remplace les pierres de lave ou céramique et réduit les feux de graisse
- Grille en acier 2 pièces, en partie remplaçable par une plaque de cuisson (en option)

Offre spéciale*
au lieu de 599.–
539.10

N° d'art. 728.8154



KOENIG Magic Pro 20

- Gril haute puissance tout confort
- Grille en fonte 2 pièces, en partie remplaçable par une plaque de cuisson (en option)
- Grande surface de cuisson 66 × 38 cm

Offre spéciale*
au lieu de 699.–
629.10

N° d'art. 728.8165



KOENIG Magic Pro 70

- Comme le gril KOENIG Magic Pro 20
- Avec, en plus, brûleur arrière, tournebroche et moteur sur batterie
- Grande surface de cuisson 66 × 38 cm

Offre spéciale*
au lieu de 799.–
719.10

N° d'art. 728.8155



KOENIG Crown

- Élément inférieur robuste en onyx pour un maximum de stabilité
- Brûleur Super-8™ Infinity en acier inoxydable
- Grille en fonte 2 pièces, en partie remplaçable par une plaque de cuisson (en option)
- Grande surface de cuisson 66 × 38 cm

Offre spéciale*
au lieu de 1290.–
1161.–

N° d'art. 728.8157



KOENIG Signet 90

- Élément inférieur robuste avec battants
- 3 brûleurs Dual-Tube™ en acier inoxydable
- Grille en fonte 3 pièces, en partie remplaçable par une plaque de cuisson (en option)
- Avec réchaud latéral et brûleur arrière, tournebroche muni d'un moteur sur batterie
- Grande surface de cuisson 66 × 38 cm



Liste de contrôle pour une grillade réussie

DEUX À TROIS JOURS À L'AVANCE

- Tenez compte des prévisions météo
- Choisissez et commandez la viande
- Avez-vous assez de gaz?

LE JOUR PRÉCÉDENT

- Achetez la garniture (légumes ou pommes de terre), les boissons et le dessert
- Avez-vous assez de sièges?
- Avez-vous assez d'assiettes, de verres et de couverts?
- Allez chercher la viande chez le boucher
- Préparez la marinade, enduisez la viande et laissez agir toute la nuit

LA VEILLE AU SOIR

- Faites tremper les broches en bois dans l'eau toute la nuit
- Mettez le punch et les cocktails au frais
- Vous pouvez préparer de nombreuses salades la veille. Il suffit alors d'ajouter l'assaisonnement avant le repas

LE JOUR DE LA GRILLADE

- Sortez les produits du réfrigérateur quelques heures avant de les griller
- Le temps de cuisson des grands morceaux de viande est plus long
- Restez calme. Vos invités attendront le temps qu'il faut!





N° d'art. 728.8158

KOENIG Sovereign

- Élément inférieur robuste avec battants
- 3 brûleurs Dual-Tube™ en acier inoxydable
- Grille en fonte 3 pièces, en partie remplaçable par une plaque de cuisson (en option)
- Avec réchaud latéral et brûleur arrière, tournebroche muni d'un moteur sur batterie
- Tablettes latérales en acier inoxydable
- Grande surface de cuisson 65 × 44 cm



N° d'art. 728.8166

KOENIG Regal 70

- Gril KOENIG avec compartiment en porcelaine émaillée et couvercle
- 4 brûleurs Dual-Tube™ en acier inoxydable
- Grille en fonte 4 pièces, en partie remplaçable par une plaque de cuisson (en option)
- Avec brûleur arrière et tournebroche muni d'un moteur électrique
- Grande surface de cuisson 65 × 49 cm



N° d'art. 728.8163



KOENIG Imperial 90

- Gril KOENIG en acier inoxydable
- 4 brûleurs Dual-Tube™ en acier inoxydable
- Grille en fonte 4 pièces, en partie remplaçable par une plaque de cuisson (en option)
- Avec réchaud latéral, brûleur arrière et tournebroche
- Tablette latérale à tiroir intégré
- Élément inférieur à 2 tiroirs
- Grande surface de cuisson 65 × 49 cm



N° d'art. 728.8164

KOENIG Imperial XL

- La plus grande surface de cuisson (98 × 49 cm)!
- Gril KOENIG en acier inoxydable
- 6 brûleurs Dual-Tube™ en acier inoxydable
- Grille en fonte 6 pièces, en partie remplaçable par une plaque de cuisson en fonte (en option)
- Avec réchaud latéral et brûleur arrière, tournebroche muni d'un moteur sur batterie
- Tablette latérale à tiroir intégré
- Élément inférieur à 2 tiroirs
- Gril livré assemblé par le fournisseur

*Offre spéciale du 20 au 27 mars 2010





Grils sphériques polyvalents et tendance



N° d'art. 725.3013

OUTDOORCHEF Paris 570

- Gril à gaz sphérique avec double brûleur, couvercle articulé et entonnoir. Le double brûleur éprouvé permet d'atteindre des températures plus basses
- Tablette latérale en granite
- Convient aux jardins, terrasses et coins repas en plein air



Avantage exclusif d'un gril à gaz

1. PRÉPARATION COURTE

Faire des grillades rapides après le travail? C'est tout simple avec le gril à gaz de PanGas. Les grils à gaz sont utilisables plus rapidement que les grils à charbon.

2. ÉCOLOGIQUE

Les grils à gaz ne génèrent pas de fumée comme d'autres systèmes de gril. Il y a donc: moins d'émissions de poussière fine et moins de problèmes avec le voisin.

3. ÉCONOMIQUE

Les grils à gaz ne consomment de l'énergie que pendant les grillades. Le propane est économique et efficace.



N° d'art. 725.3018

OUTDOORCHEF Paris Deluxe 570

- Comme le gril OUTDOORCHEF Paris 570
- Avec, en plus, un réchaud latéral en fonte et un support pour le couvercle en granite
- Convient aux jardins, terrasses et coins repas en plein air



N° d'art. 725.3017

OUTDOORCHEF Venezia 570

- Deux grils dans un châssis: Gril à gaz sphérique et gril «Steakhouse»!
- Gril sphérique avec double brûleur, couvercle articulé et entonnoir. Le double brûleur éprouvé permet d'atteindre des températures plus basses
- Gril «Steakhouse» avec deux brûleurs en fonte. Grands plans de travail en granite. Tiroir sous tablette latérale. Couvre-bouteille en Polyrattan
- Convient aux jardins, terrasses et coins repas en plein air









Offre spéciale*
au lieu de 429.–
386.10

N° d'art. 725.3004



OUTDOORCHEF
Porto 480 noir

- Gril à gaz sphérique avec roulettes amovibles
- Convient au camping et aux balcons

Offre spéciale*
au lieu de 649.–
584.10

N° d'art. 725.3014



OUTDOORCHEF
Ambri 480LH noir

- Seul gril à gaz 480 doté d'un couvercle articulé
- Grâce à ses roulettes robustes, il convient à tous les terrains

Offre spéciale*
au lieu de 829.–
746.10

N° d'art. 725.3001



OUTDOORCHEF
Ascona 570MX bleu

- Gril à gaz sphérique avec double brûleur, couvercle articulé et entonnoir. Le double brûleur éprouvé permet d'atteindre des températures plus basses
- Grâce à ses roulettes robustes, il convient à tous les terrains

Offre spéciale*
au lieu de 999.–
899.10

N° d'art. 725.3016



OUTDOORCHEF
Montreux 570MX

- Gril à gaz sphérique avec double brûleur, couvercle articulé et entonnoir. Le double brûleur éprouvé permet d'atteindre des températures plus basses
- Tablettes latérales en granite
- Grâce à ses roulettes robustes, il convient à tous les terrains



Filet de saumon «Grill-Ueli»

Ingrédients
Filet de saumon avec peau
env. 0,8 à 1,2 kg

Marinade
Huile d'olive extra vierge
4 branches d'aneth frais
Mélange d'épices pour poisson «Grill-Ueli»

Mode d'emploi
Rincez le filet de saumon à l'eau froide avec la peau et tamponnez-le avec une serviette pour l'essuyer. Enduisez-le d'huile d'olive et ajoutez le mélange d'épices pour poisson, recouvrez-le de branches d'aneth et laissez-le mariner au moins 1 heure dans le réfrigérateur. Sortez le filet du réfrigérateur 30 minutes avant la grillade. Préchauffez bien le gril. Posez le saumon mariné, la peau tournée vers la grille, et grillez 12 à 16 minutes à feu moyen. Le cœur doit être légèrement vitreux. Laissez-le mijoter 2 à 3 minutes sans chaleur directe avant de le servir. Coupez-le en tranches avec un couteau fin.

Garniture
Salade verte avec assaisonnement léger



Grils portables pour espaces exigus

Offre spéciale*
au lieu de 409.–
368.10

N° d'art. 728.5162



WEBER Q™ 120 Black Line

- Le gril à gaz portable ultra léger de WEBER
- Idéal pour les petits balcons, le camping, le pique-nique ou la plage
- Avec cartouche de gaz WEBER 445 g (n° d'art. 728.55350)
  Peut aussi s'utiliser avec une bouteille de gaz (en option)
- En noir avec des tablettes latérales rabattables et un dispositif multi-allumage électrique avec pile

Offre spéciale*
au lieu de 599.–
539.10

N° d'art. 728.5163



WEBER Q™ 220 Black Line

- Le gril à gaz compact de WEBER avec des tablettes latérales rabattables et un thermomètre intégré dans le couvercle
- Idéal pour les petits balcons, le camping, le pique-nique ou la plage
- En noir, avec dispositif multi-allumage et pile

Offre spéciale*
au lieu de 929.–
836.10

N° d'art. 728.5165



WEBER Q™ 320 Black Line

- Gril à gaz Q™ avec 2 brûleurs en acier inoxydable et un chariot design intégré à roulettes
- Idéal pour les balcons grâce à sa petite taille
- Tablettes latérales rabattables
- En noir avec plaque chauffe-plat, poignée lumineuse et dispositif multi-allumage électrique avec pile



Choix
+ Qualité
+ Marques premium
+ Conseils professionnels
+ Accessoires
+ Services
+ à un prix avantageux
= Marchés PanGas



À propos de «Grill-Ueli» Ueli Bernold

En tant que maître-boucher propriétaire d'un établissement, Ueli Bernold attachait autant d'importance à la confection des produits qu'à la fourniture de réponses et de conseils.

Il anime des cours de barbecue depuis 1980.
En tant que membre fondateur de la Swiss Barbecue Association et de la World Barbecue Association, il a une solide expérience dans les grillades.

Son rêve de fonder sa propre équipe est devenu réalité en 1998. Depuis ce temps, l'équipe Grill-Ueli participe avec succès à différents concours de barbecue en Suisse et à l'étranger. Elle a déjà remporté plusieurs prix.



Offre spéciale*
au lieu de 369.–
332.10

N° d'art. 728.5115



WEBER Q™ 100 Titane

- Le gril à gaz portable ultra léger de WEBER
- Idéal pour les petits balcons, le camping, le pique-nique ou la plage
- Avec cartouche de gaz WEBER 445 g (n° d'art. 728.55350). Peut aussi s'utiliser avec une bouteille de gaz (en option)

Offre spéciale*
au lieu de 799.–
719.10

N° d'art. 728.5124



WEBER Q™ 300 Titane

- Gril à gaz Q™ avec deux brûleurs en acier inoxydable et un chariot design intégré à roulettes
- Idéal pour les balcons grâce à sa petite taille
- Tablettes latérales rabattables

Offre spéciale*
au lieu de 125.–
112.50

N° d'art. 728.55300



Chariot WEBER Q™

- Complément idéal des grils WEBER Q™ 100–220 sur le balcon ou au camping
- Le chariot est pliable et possède 2 roues
- Également utilisable comme chariot de transport

Offre spéciale*
au lieu de 229.–
206.10

N° d'art. 728.55307



Chariot WEBER Premium

- Adapté aux grils WEBER Q™ 220

à partir de
96.–



Plaques-grils pour Q™ 100–220

- En fonte, émaillées
- Adaptées aux grils WEBER Q™ 100–220





Les conseils barbecue PanGas

1. Le produit à griller aura plus de saveur si vous le sortez du réfrigérateur une heure avant la grillade.
2. Pour retourner le produit, utilisez une pince à barbecue au lieu d'une fourchette (sinon la viande perd son jus).
3. Faites brièvement revenir la viande à haute température, puis à petit feu.
4. Ajoutez simplement une très petite quantité de sel aux longues marinades, sinon la viande ou le poisson perd son jus. Les marinades courtes supportent la dose de sel normale.

Offre spéciale*
au lieu de 112.–
100.80

N° d'art. 728.55322



Plaque-gril pour Q™ 300/320

- En fonte, émaillée

*Offre spéciale du 20 au 27 mars 2010



Des grils pour les gourmets les plus exigeants

Offre spéciale*
au lieu de 1169.–
1052.10

N° d'art. 728.5166



WEBER Spirit E-310 Premium

- Gril à gaz Flavorizer® avec trois brûleurs en acier inoxydable
- Tiges Flavorizer® et grille à barreaux en porcelaine émaillée
- Tablettes latérales en acier inoxydable
- Élément inférieur à battants permettant le rangement d'une bouteille de gaz Prolight 7,5 kg

Offre spéciale*
au lieu de 1299.–
1169.10

N° d'art. 728.5171



WEBER Spirit E-320 Premium

- Comme le gril WEBER Spirit E-310 Premium
- Avec réchaud latéral puissant
- Élément inférieur à battants permettant le rangement d'une bouteille de gaz Prolight 7,5 kg

Offre spéciale*
au lieu de 1999.–
1799.10

N° d'art. 728.5170



WEBER Genesis E-320 gris acier

- Gril à gaz Flavorizer® avec trois brûleurs en acier inoxydable
- Tiges Flavorizer® et grille à barreaux en porcelaine émaillée
- Couvercle à double émail
- Tablettes latérales en acier inoxydable
- Avec réchaud latéral puissant
- Élément inférieur à battants permettant le rangement d'une bouteille de gaz Prolight 7,5 kg



Cou de porc «Grill-Ueli»

Ingrédients
Cou de porc légèrement mariné
env. 1 à 1,5 kg

Marinade
Huile d'olive extra vierge
Mélange d'épices pour viande «Grill-Ueli»

Enduit
0,5 dl d'huile d'olive extra vierge
1 cuillerée à soupe de miel
1 cuillerée à soupe de moutarde de Dijon

Mode d'emploi
Rincez le cou de porc et tamponnez-le avec une serviette pour l'essuyer. Enduisez-le d'une marinade et mettez-le au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Sortez-le 1 heure avant la grillade. Laissez-le griller environ 1 heure à feu moyen. Feuille d'aluminium: préparez une feuille épaisse. Mélangez bien l'enduit et appliquez-le bien sur le rôti après la grillade, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et remettez-la sur le gril 10 à 15 min à feu moyen. La température à cœur doit s'élever à 75 °C environ.

Garniture
Légumes au barbecue, tranches de pomme de terre

Offre spéciale*
au lieu de 1799.–
1619.10

N° d'art. 728.5144
(Genesis E 310)
illustré

Offre spéciale*
au lieu de 1969.–
1772.10

N° d'art. 728.5146
(Genesis E-320)

Offre spéciale*
au lieu de 2299.–
2069.10

N° d'art. 728.5172
(Genesis E-320 gaz naturel)



WEBER Genesis E-310/E-320

- Gril à gaz Flavorizer® avec trois brûleurs en acier inoxydable
- Tiges Flavorizer® et grille à barreaux en porcelaine émaillée
- Tablettes latérales en acier inoxydable
- Modèle Genesis E-320 avec réchaud latéral puissant
- Élément inférieur à battants permettant le rangement d'une bouteille de gaz Prolight 7,5 kg
- **NOUVEAU:** modèle E-320 aussi disponible en version gaz naturel (n° d'art. 728.5172)

Offre spéciale*
au lieu de 2359.–
2123.10

N° d'art. 728.5145
(Genesis S-310)
illustré

Offre spéciale*
au lieu de 2499.–
2249.10

N° d'art. 728.5147
(Genesis S-320)



WEBER Genesis S-310/S-320

- Les modèles en acier inoxydable de la série Genesis. Gril à gaz Flavorizer® avec trois brûleurs en acier inoxydable
- Tiges Flavorizer®, grille à barreaux et couvercle en acier inoxydable
- Modèle Genesis S-320 avec réchaud latéral puissant
- Élément inférieur à deux battants en acier inoxydable permettant de ranger une bouteille de gaz Prolight de 7,5 kg





Offre spéciale*
au lieu de 3399.–
3059.10

N° d'art. 728.5148

WEBER Summit S-420

- Gril à gaz Flavorizer® avec 4 brûleurs en acier inoxydable et système d'allumage Snap-Jet®
- Tiges Flavorizer® et grilles en acier inoxydable à barreaux
- Couvercle et élément inférieur en acier inoxydable
- Avec réchaud latéral puissant et poignée lumineuse
- Support pour bouteille de gaz inclus

Offre spéciale*
au lieu de 3999.–
3599.10

N° d'art. 728.5168
(Summit E-450)
illustré

Offre spéciale*
au lieu de 4199.–
3779.10

N° d'art. 728.5149
(Summit S-450)

WEBER Summit E-450/S-450

- Aussi disponible en acier inoxydable!
- Gril à gaz Flavorizer® avec 4 brûleurs en acier inoxydable et système d'allumage Snap-Jet®
- Tiges Flavorizer® et grilles en acier inoxydable à barreaux
- Couvercle noir émaillé sur le modèle E-450, en acier inoxydable sur le modèle S-450
- Avec réchaud latéral puissant, tournebroche infrarouge, fumoir et poignée lumineuse
- Support pour bouteille de gaz inclus



Pourquoi acheter un gril chez PanGas?

- Les meilleurs grils de marque: KOENIG, OUTDOORCHEF et WEBER
- Grand choix d'accessoires
- Conseils personnalisés de la part de spécialistes confirmés
- Vous pouvez aussi acheter votre gril assemblé
- La bonne bouteille de gaz pour chaque situation grâce aux différents types et formats
- 31 marchés de gaz dans toute la Suisse
- Nombreuses pièces de rechange disponibles (même si elles sont rarement nécessaires)



Offre spéciale*
au lieu de 5499.–
4949.10

N° d'art. 728.5158
(Summit S-650)
illustré

Offre spéciale*
au lieu de 5299.–
4769.10

N° d'art. 728.5169
(Summit E-650)

WEBER Summit E-650/S-650

- Le top modèle des grils WEBER. Disponible aussi en noir!
- Gril à gaz Flavorizer® avec six brûleurs en acier inoxydable et système d'allumage Snap-Jet®
- Tiges Flavorizer et grille en acier inoxydable à barreaux
- Couvercle émaillé noir sur le modèle E-650, en acier inoxydable sur le modèle S-650
- Avec réchaud latéral puissant, tournebroche infrarouge, fumoir et deux poignées lumineuses
- Support pour bouteille de gaz inclus

Du 20 au 27 mars 2010
Offre spéciale*
dans tous les marchés PanGas



Accessoires pour grillades optimales

à partir de
9.50



Pinces à barbecue

→ Divers modèles

Offre spéciale*
au lieu de 59.–
53.10

N° d'art. 728.8309



Lèchefrite

→ Plaque-gril à revêtement anti-adhésif en fonte d'aluminium
→ Utilisable des deux côtés

à partir de
69.–



Plaques-grils en font

→ Diverses plaques-grils en fonte pour les grils KOENIG, WEBER et OUTDOORCHEF

à partir de
9.90



Gants de protection

→ Divers gants de protection KOENIG, WEBER et OUTDOORCHEF

à partir de
109.–



Pierres à pizza

→ Diverses pierres à pizza WEBER et OUTDOORCHEF

Offre spéciale*
au lieu de 75.–
67.50

N° d'art. 728.55117



Embroche-poulet

→ Dispositif de cuisson pour volaille avec plat creux pour garniture. En fonte d'aluminium et revêtu de téflon

à partir de
29.90



Housses de protection

→ Diverses housses de protection pour les grils KOENIG, WEBER et OUTDOORCHEF

Offre spéciale*
au lieu de 19.90
17.90

N° d'art. 728.46020



Coupe-pizza

→ Idéal pour découper les pizzas et les gâteaux cuits dans un moule ou une plaque de cuisson
→ Découpe pratiquement dans chaque recoin

Offre spéciale*
au lieu de 24.90
22.40

N° d'art. 728.8353



Kit de piques à brochette avec cadre

→ Six piques à brochette doubles très pratiques, chromées
→ Support qui permet de les retourner facilement

à partir de
7.90



Brosses

→ Pour toute application

à partir de
45.–



Plats à gratin en céramique

→ Grâce au traitement de surface Ceramic Plus, les croûtes se détachent très facilement
→ Formats disponibles: 22 × 22 cm, 31 × 22 cm et 38 × 27 cm

Offre spéciale*
au lieu de 19.90
17.90

N° d'art. 728.8321



Boîte fumoir

→ Donne aux grillades une délicieuse saveur fumée
→ Compartiment à eau séparé pour vaporisation des copeaux de bois

Offre spéciale*
au lieu de 11.–
9.90

N° d'art. 725.1111
Nettoyant pour grils

Offre spéciale*
au lieu de 3.20
2.90

N° d'art. 725.1118
Tampon nettoyant



Nettoyage des grils

→ Pour chaque gril



Offre spéciale*
au lieu de 9.90
8.90

N° d'art. 728.8322
(Mesquite)

N° d'art. 728.8323
(Hickory)



Copeaux de bois pour boîte fumoir

→ Pour une saveur fumée naturelle
→ Sac de 1 kg

Grils pour événements et grandes fêtes



Offre spéciale*
au lieu de 1085.–
976.50

N° d'art. 725.2870
(modèle sur pieds)

Offre spéciale*
au lieu de 899.–
809.10

N° d'art. 725.2860
(modèle de table)

WIKUSTA 822/823

- Les meilleurs grils pour les charcuteries, restaurants, salles des fêtes, etc.
- Boîtiers robustes en acier 100 % inoxydable
- 3 zones chauffantes avec brûleurs à trois tubes
- Grand tiroir ramasse-graisse
- Surface de cuisson 59 × 47 cm



Offre spéciale*
au lieu de 1195.–
1075.50

N° d'art. 725.2875
(modèle sur pieds)

Offre spéciale*
au lieu de 1015.–
913.50

N° d'art. 725.2865
(modèle de table)

WIKUSTA 824/825

- Les grils idéals pour les charcuteries, restaurants, salles des fêtes, etc.
- Boîtiers robustes en acier 100 % inoxydable
- 4 zones de chauffe avec brûleurs trois tubes
- Grand tiroir ramasse-graisse
- Surface de cuisson 77 × 47 cm



Offre spéciale*
au lieu de 898.–
808.20

N° d'art. 725.6000

Plancha-MANIA 60

- Plaque en fonte émaillée polyvalente avec pare-projections intégré
- Avec allumage électronique piézo et sécurité thermocouple
- Tiroir ramasse-graisse et châssis en acier inoxydable



Steaks saignants

De nombreux amateurs de viande préfèrent les steaks saignants. Les steaks «saignants» présentent de petites perles de jus sur la face supérieure.



Huit conseils astucieux de «Grill-Ueli»

1. Utilisez les meilleurs produits
2. Les produits doivent avoir une température d'env. 20 °C
3. Ajoutez du sel peu avant la grillade. N'en mettez pas dans la marinade
4. Appliquez la marinade en fine couche
5. Ne grillez pas la viande à feu vif. Attendez plutôt quelques minutes de plus
6. Contrôlez la température à cœur avec un thermomètre à viande
7. Laissez reposer la viande grillée quelques minutes avant de la couper
8. Laissez libre cours à votre imagination et inventez

Ce que pense Grill-Ueli: les végétariens peuvent aussi se régaler avec les grillades

Choix
+ Qualité
+ Marques premium
+ Conseils professionnels
+ Accessoires
+ Services
+ à un prix avantageux
= Marchés PanGas

*Offre spéciale du 20 au 27 mars 2010



Accessoires pour grillades optimales



à partir de
69.—

Brûleur circulaire GARCIMA

- Brûleur circulaire émaillé d'un diamètre de 40, 50 ou 60 cm
- Livré sans trépied, tuyau de propane et régulateur de pression



Offre spéciale*
au lieu de 48.—
43.20

Trépied pour brûleur circulaire

- Trépied stable adapté au brûleur circulaire GARCIMA. Compensation possible des inégalités du sol



Offre spéciale*
au lieu de 35.—
31.50

Dispositif de maintien pour brûleur circulaire

- Finies les poêles ou marmites qui glissent
- En acier inoxydable



à partir de
99.—

Poêle à paella compartimentée

- Pour cuire deux plats différents ensemble
- Formats disponibles avec un diamètre de 50 et 60 cm
- Émaillée





à partir de
125.—

Marmites en aluminium

- Grandes, légères et économiques. Avec couvercles
- Contenu 27, 44,5 ou 72 litres. Diamètre de 45 cm
- Utilisables avec les brûleurs circulaires et à forte puissance



à partir de
18.—

Poêles Garcima

- Diverses poêles mi-hautes et hautes en tôle d'acier polie ou émaillée



Offre spéciale*
au lieu de 248.—
223.20

Marmite en acier inoxydable

- Marmite de 33 litres en acier inoxydable avec couvercle, diamètre 45 cm
- Utilisable avec les brûleurs circulaires et à forte puissance



à partir de
165.—

Plaques de cuisson en fonte Paella World

- Plaques de cuisson assorties aux brûleurs circulaires Garcima
- En fonte recuite, vernies au four



à partir de
236.—

Poêles en fonte Paella World

- Poêles en fonte avec 2 poignées adaptées aux brûleurs circulaires Garcima
- En fonte recuite, vernies au four. Avec face lisse
- Formats disponibles avec un diamètre de 50 et 60 cm







*Offre spéciale du 20 au 27 mars 2010

Appareils de location pour événements et occasions spéciales











Louez chez PanGas Gas & More

Louez les appareils à gaz chez PanGas pour votre fête!
Un grand choix de grils, de brûleurs circulaires et de radiateurs vous attend.

Contactez-nous!
Nous vous apporterons toute l'aide nécessaire pour que cet événement soit une réussite!

Idéal pour la plupart des applications: Propane en bouteilles
Grand choix de bouteilles uniquement chez PanGas

Extra-léger,
niveau visible











Poids total	5 kg	7,5 kg	10 kg	10,5 kg	33 kg
Poids à vide	env. 7,5 kg	env. 4,4 kg	env. 5,6 kg	env. 12 kg	env. 34 kg
Volume	12,2 l	18 l	24 l	26,5 l	79 l
Pression d'essai	30 bars	30 bars	30 bars	30 bars	30 bars
Filetage de raccordement	21,8 × 1/14" g.	21,8 × 1/14" g.	21,8 × 1/14" g.	21,8 × 1/14" g.	21,8 × 1/14" g.
Hauteur	env. 500 mm	env. 461 mm	env. 570 mm	env. 595 mm	env. 1300 mm
Diamètre	env. 230 mm	env. 306 mm	env. 305 mm	env. 304 mm	env. 318 mm



Ballons et hélium pour chaque événement

Ballons, accessoires et hélium pour mariages, anniversaires et fêtes



Ballons ronds spéciaux pour occasions spéciales



Ballons géants

- D'un diamètre jusqu'à 1,5 m.



Ballons de décoration et hélium pour réunions d'entreprise et événements clients

Ballon-Pack® de PanGas à louer:

Contient tout ce qu'il vous faut pour votre fête d'anniversaire, de famille ou de quartier!

Fr. 79.50



Maniable: le Ballon-Pack® de PanGas

- 1 bouteille d'hélium pour ballons
- 1 robinet de gonflage
- 50 ballons multicolores d'un diamètre de 35 cm
- 50 ficelles à fermeture rapide
- 50 cartes pour participer à un lâcher de ballon
- 1 sangle pour fixer la bouteille de gaz

31 marchés PanGas avec un choix complet d'articles



Gas & More, les 31 marchés PanGas dans toute la Suisse. Toutes les adresses se trouvent sur la dernière page. Pour les plans d'accès et autres informations, consultez aussi le site www.pangas.ch. Venez nous voir: vous serez gagnant!



De nombreux dépôts pour les gaz techniques et médicaux dans toute la Suisse. PanGas, le fournisseur de gaz numéro un en Suisse pour les professionnels et les particuliers





Gas & More, les marchés accueillants de PanGas couvrent tous les besoins en gaz







Gas & More, les marchés PanGas: Désormais sur 31 sites partout en Suisse



Gas & More	Adresse	Téléphone	Heures d'ouverture
Aigle	Rte Industrielle 18, 1860 Aigle	024 467 02 70	Lu–Je: 07h15–12h00, 13h30–17h30, Ve: 07h15–12h00, 13h30–17h00, Sa: 09h00–12h00
Amriswil	Arbonerstrasse 25, 8580 Amriswil	071 410 08 70	Lu–Je: 07h15–11h45, 13h15–17h30, Ve: 07h15–11h45, 13h15–17h00, Sa: 09h00–12h00
Berne	Stauffacherstrasse 130a, 3014 Berne	031 348 47 27	Lu–Je: 7h00–12h00, 13h00–17h00, Ve: 07h00–12h00, 13h00–16h00
Biberist	Industriestrasse 6, 4562 Biberist	032 672 25 50	Lu–Je: 07h00–12h00, 13h00–17h30, Ve: 07h00–12h00, 13h00–17h00, Sa: 09h00–12h00
Buchs SG	Gewerbestrasse 14, 9470 Buchs/SG	081 756 48 42	Lu–Ve: 07h15–11h45, 13h15–17h30, Sa: 09h00–12h00
Carouge	Rte de Plaisance, 1227 Carouge	022 301 07 41	Lu–Je: 07h00–11h45, 13h00–17h00, Ve: 07h00–11h45, 13h00–16h00, Sa: 09h00–12h00
Coire	Comercialstrasse 24, 7000 Coire	081 250 06 25	Lu–Je: 07h00–12h00, 13h00–17h00, Ve: 07h00–12h00, 13h00–16h30, Sa: 09h00–12h00
Dagmersellen	Industriepark 10, 6252 Dagmersellen	062 748 17 91	Lu–Je: 07h15–12h00, 13h15–17h30, Ve: 07h15–12h00, 13h15–17h00, Sa: 09h00–12h00
Dübendorf	Zürichstrasse 98, 8600 Dübendorf	044 882 37 30	Lu–Je: 07h15–12h00, 13h15–17h30, Ve: 07h15–12h00, 13h15–17h00, Sa: 09h00–12h00
Ecublens	Rte du Bois 14, 1024 Ecublens	021 697 09 39	Lu–Je: 07h15–12h00, 13h15–17h30, Ve: 07h15–12h00, 13.15–17h00, Sa: 09h00–12h00
Egerkingen	Industriestrasse 16, 4622 Egerkingen	062 387 84 21	Lu–Ve: 07h30–11h45, 13h30–17h00, Sa: 09h00–12h00
Genève-Meyrin	Rue de Veyrot 35, 1217 Meyrin	022 989 39 00	Lu–Je: 07h30–12h00, 13h15–17h00, Ve: 07h30–12h00, 13h15–16h00
Givisiez	Rte André Piller 20, 1762 Givisiez	026 460 86 10	Lu–Je: 07h15–12h00, 13h15–17h30, Ve: 07h15–12h00, 13h15–17h00, Sa: 09h00–12h00
Jona	Buechstrasse 26, 8645 Jona	055 212 69 36	Lu–Je: 07h00–12h00, 13h00–17h30, Ve: 07h00–12h00, 13h00–17h00, Sa: 09h00–12h00
Kriens	Horwerstrasse 62, 6010 Kriens	041 319 95 55	Lu–Ve: 07h15–12h00, 13h15–17h30, Sa: 09h00–12h00
Lugano-Manno	Via Violino 7, 6928 Manno	091 605 22 56	Lu–Ve: 07h15–12h00, 13h15–16h45, Sa: 09h00–12h00
Magadino	Via Centro Sportivo 4, 6573 Magadino	091 780 46 12	Lu–Je: 07h30–12h00, 13h30–17h15, Ve: 07h30–12h00, 13h30–17h00
Marin-Epagnier	Champs-Montants 12a, 2074 Marin-Epagnier	032 753 78 00	Lu–Je: 07h15–12h00, 13h00–17h15, Ve: 07h15–12h00, 13h00–16h45, Sa: 09h00–12h00
Pratteln	Netzibodenstrasse 23d, 4133 Pratteln	061 823 06 36	Lu–Je: 07h15–12h00, 13h15–17h30, Ve: 07h15–12h00, 13h15–17h00, Sa: 09h00–12h00
Rheineck	Appenzellerstrasse 1, 9424 Rheineck	071 888 30 75	Lu–Ve: 07h00–12h00, 13h15–17h00, 20 mars–30 septembre: Sa: 09h00–14h00
Schaffhouse	Gennersbrunnerstrasse 64, 8207 Schaffhouse	052 643 42 65	Lu–Je: 07h15–12h00, 13h15–17h30, Ve: 07h15–12h00, 13h15–17h00, Sa: 09h00–12h00
Schlieren	Herrenwiesen 2, 8952 Schlieren	044 730 43 11	Lu–Je: 07h15–12h00,13h15–17h30, Ve: 07h15–12h00,13h15–17h00, Sa: 09h00–12h00
Sion	Rte de la Drague 65, 1950 Sion	027 322 19 58	Lu–Je: 07h15–12h00, 13h15–17h30, Ve: 07h15–12h00, 13h15–17h00, Sa: 09h00–12h00
Saint-Gall	Piccardstrasse 5, 9015 Saint- Gall	071 310 11 60	Lu–Je: 07h15–12h00, 13h15–17h30, Ve: 07h15–12h00, 13h15–17h00, Sa: 09h00–12h00
Thoune	Bierigut-Strasse 1, 3608 Thoune	033 335 71 55	Lu–Ve: 07h00–12h00, 13h00–17h00, Sa: 09h00–12h00
Vevey	Av. Reller 6, 1800 Vevey	021 921 11 44	Lu–Je: 07h30–11h45, 13h30–17h00, Ve: 07h30–11h45, 13h30–16h00
Visp	Wehreyering 47, 3930 Visp	027 945 11 70	Lu–Ve: 07h00–12h00, 13h00–17h00, Sa: 09h00–12h00, Octobre–mars: fermé le samedi
Wil SG	Toggenburgerstrasse 156, 9500 Wil/SG	071 920 08 00	Lu–Je: 07h15–12h00, 13h15–17h30, Ve: 07h15–12h00, 13h15–17h00, Sa: 09h00–12h00
Winterthur	Industriestrasse 40, 8404 Winterthour	052 234 53 91	Lu–Je: 07h15–12h00, 13h15–17h30, Ve: 07h15–12h00, 13h15–17h00, Sa: 09h00–12h00
Zoug-Steinhausen	Chollerstrasse 25, 6300 Zoug	041 743 03 30	Lu–Je: 07h00–12h00, 13h00–17h30, Ve: 07h00–12h00, 13h00–17h00, Sa: 09h00–12h00
Zurich-Altstetten	Bändlistrasse 93, 8064 Zurich	043 321 79 25	Lu–Je: 07h15–12h00, 13h15–17h30, Ve: 07h15–12h00, 13h15–17h00, Sa: 09h00–12h00

PanGas Gas & More vend uniquement des grils KOENIG, OUTDOORCHEF et WEBER de haute qualité









Comparez le large éventail de grils et d'accessoires dans le marché de gaz près de chez vous!

